

CHEMIN DE TROTTE

BLANC DE NOIRS - PARCELLAIRE



16 PARCELLES, 10 KILOMÈTRES, 8.780 HEURES.
DANIEL MOREAU
CHAMPAGNE

CARACTÉRISTIQUES

Assemblage _____ 100 % Meunier

VINS D'UNE
SEULE VENDANGE
2023

CUVÉE
100 %

TAILLES
0 %

MÉTHODE

Vinification _____ 100 % fût de chêne
Élevage _____ passage pièce bounguignonne de 228 L
Passage au froid _____ fait
Filtration _____ légère
FML _____ faite
Dosage _____ 1,6 g/L

DESCRIPTION

Nichée sur les coteaux Ouest de Vandières, cette parcelle de 95 ares, incarne à elle seule la singularité de Champagne Daniel Moreau : un lieu, un cépage, une vision.

Issu de notre terroir emblématique de la Vallée de la Marne, ce champagne Blanc de Noirs - 100 % Meunier - révèle une matière pure, portée par l'élégance, la tension et la finesse. Une cuvée confidentielle limitée à seulement 700 exemplaires.



CONTENANTS _____ 75 CL

FRAÎCHEUR

NOTES
FLORALES

ÉPICES DOUCES
ET NOISETTE

ÉLÉGANTE
TENSION

◊ LE REGARD

Robe on pâle lumineux.
_____ Reflets légèrement cuivrés
_____ Bulle fine et régulière

◊ L'OLFACTION

Notes florales délicates au premier abord.
_____ Touches boisées fondues : vanille discrète, amande grillée.
_____ Arômes d'élevage : brioche fraîche, mie de pain, noisette subtile.

◊ LE PALAIS

Attaque franche et précise.
_____ Anômes de Fruits mûrs et de notes pâtisseries fines. Légères épices douces et noisette.
_____ Finale longue, saline et légèrement crayeuse, avec une élégante tension.

ACCORDS MEIS-VINS

- ◊ Poissons : sandre, cabillaud, bar au beurre blanc.
- ◊ Volailles : suprême de volaille, sauce crémée légère.
- ◊ Cuisine végétale : risotto aux champignons, counge rôtie.
- ◊ Fromages : brie affiné, chaource, comté jeune.

Champagne d'apérif



BASTIEN & JULIE MOREAU

+33 (0)3 26 58 01 64

contact@champagne-daniel-moreau.fr

5 rue du moulin 51700 Vandières